

इंटरनेट

मानक

Disclosure to Promote the Right To Information

Whereas the Parliament of India has set out to provide a practical regime of right to information for citizens to secure access to information under the control of public authorities, in order to promote transparency and accountability in the working of every public authority, and whereas the attached publication of the Bureau of Indian Standards is of particular interest to the public, particularly disadvantaged communities and those engaged in the pursuit of education and knowledge, the attached public safety standard is made available to promote the timely dissemination of this information in an accurate manner to the public.

“जानने का अधिकार, जीने का अधिकार”

Mazdoor Kisan Shakti Sangathan

“The Right to Information, The Right to Live”

“पुराने को छोड़ नये के तरफ”

Jawaharlal Nehru

“Step Out From the Old to the New”

IS 8123 (B) (1976): Code for hygienic conditions for sale of cut fruits, fruit juice and fruit salad(BI-LINGUAL) [FAD 15: Food Hygiene, Safety Management and Other Systems]



“ज्ञान से एक नये भारत का निर्माण”

Satyanarayan Gangaram Pitroda

“Invent a New India Using Knowledge”



“ज्ञान एक ऐसा खजाना है जो कभी चुराया नहीं जा सकता है”

Bhartrhari—Nitiśatakam

“Knowledge is such a treasure which cannot be stolen”

BLANK PAGE



IS 8123 : 1976
(पुनर्दृष्ट/Reaffirmed 1986)
(द्विभाषी)

भारतीय मानक

कटे-फल, फल-रस तथा फल-सलाद बेचने की स्वास्थ्यकर
अवस्थाओं की संहिता
(संशोधन संख्या 1 समाविष्ट)

Indian Standard

CODE OF HYGIENIC CONDITIONS FOR
SALE OF CUT-FRUITS, FRUIT JUICE
AND FRUIT SALAD

(INCORPORATING AMENDMENT NO. 1)

पू. की. सी./UDC 614.31 : 725.219.2 : 634.1/8

© भा. मा. ब्यूरो 1992

भारतीय मानक ब्यूरो

मानक भवन, 9 बहादुर शाह जफर मार्ग
नई दिल्ली 110002

© BIS 1992

BUREAU OF INDIAN STANDARDS
MANAK BHAVAN, 9 BAHADUR SHAH ZAFAR MARG
NEW DELHI 110002

फरवरी/February 1992

वृत्त्य वर्ग/Price Group 3

भारतीय मानक

कटे-फल, फल-रस तथा फल-सलाद बेचने की स्वास्थ्यकर

अवस्थाओं की संहिता

(संशोधन संख्या 1 समाविष्ट)

*Indian Standard*CODE OF HYGIENIC CONDITIONS FOR
SALE OF CUT-FRUIT, FRUIT JUICE
AND FRUIT SALAD

(INCORPORATING AMENDMENT NO. 1)

0 प्राक्कथन

0.1 इस भारतीय मानक के मसौदे को खाद्य स्वास्थ्य, नमूने लेने और विश्लेषण विषय समिति द्वारा अंतिम रूप देने और कृषि और खाद्य उत्पाद विभाग परिषद के अनुमोदन के पश्चात् भारतीय मानक संस्था द्वारा दिनांक 23 जुलाई 1976 को ग्रहण किया गया।

0.2 कटे-फल, फलों का रस और फलों के सलाद बेचने की दुकानें शहरों की सभी महत्वपूर्ण गलियों में देखने के लिये मिल जाती हैं। यह प्रायः देखा गया है कि इन दुकानों का उचित रख-रखाव नहीं किया जाता तथा उनकी स्वास्थ्यकर अवस्थाओं में सुधार की पर्याप्त गुंजाइश है। जब तक उचित स्वास्थ्यकर प्रतिमान अपनाये नहीं जाते तब तक दुकानों से इस प्रकार के कटे-फल, फलों के रस और फलों के सलाद उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य के लिए संभावित खतरे का कारण बन सकता है। इस मानक में इन दुकानों में अनुकूलतम स्वास्थ्यकर अवस्थाओं के रखरखाव के लिए मार्गदर्शी सिद्धांत दिये गये हैं।

0.3 यह आशा की जाती है कि यह मानक स्थानीय स्वास्थ्य प्राधिकरण को जनस्वास्थ्य के हित में समुचित स्वास्थ्यकर अवस्थाओं को लागू करने में काफी सहायक सिद्ध होगा।

0.4 यदि देखा हो कि इस मानक में किसी अपेक्षा विशेष का पालन किया गया है या नहीं, तो परीक्षण अथवा विश्लेषण में अवलोकन या गणना द्वारा प्राप्त परिणाम के रूप में जो भी अंतिम मान आया हो, उसे IS 2 1960* के अनुसार पूर्णांक में बदल लिया जाए। पूर्णांकित मानों में सार्थक स्थान उतने ही रखे जाएँ जितने इस मानक के निर्दिष्ट मान में दिए गए हैं।

0. FOREWORD

0.1 This Indian Standard was adopted by the Indian Standards Institution on 23 July 1976, after the draft finalized by the Food Hygiene, Sampling and Analysis Sectional Committee had been approved by the Agricultural and Food Products Division Council.

0.2 Stalls for sale of cut-fruits, fruit juice and fruit salad are found in almost all important streets in the cities. It has been often observed that these stalls are not properly maintained and there is considerable scope for improving their hygienic conditions. Unless proper hygienic norms are adopted, the consumption of such cut-fruits, fruit juice and fruit salad from these stalls may be a potential health hazard to the consumers. This standard provides guidelines in maintaining optimum hygienic conditions in these stalls.

0.3 It is hoped that this standard will be of considerable assistance to local health authorities in enforcing proper hygienic conditions in the interest of public health.

0.4 This code is subject to the provisions of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 and the rules framed thereunder as amended from time to time and other local regulations.

संख्यात्मक मानों के पूर्णांकन संबंधी नियम (पुनरीक्षित)

1 विषय क्षेत्र

1.1 इस संहिता में कटे-फल, फलों के रस और फलों के मलाद बेचने वाले स्टालों के स्थापन और रख-रखाव की स्वास्थ्यपर अवस्थाओं के बारे में बताया गया है।

2 दुकान निर्माण

2.1 कटे फल, फलों के रस और फलों के मलाद की दुकानों का निर्माण स्वास्थ्य प्राधिकरणों द्वारा अनुमोदित स्थान पर किया जाए।

2.1.1 केवल पटल सेवा के मामले में दुकानों की ऊँचाई 2 मीटर से कम न हो तथा तल स्तर से 2.5 मीटर अधिक न हो।

2.2 कटे-फल और फलों के रस बेचने के लिए बनाये गए दुकानों में कम से कम कमरे हों जिसका फर्श क्षेत्र 9 वर्ग मीटर हो तथा वह किसी भी तरफ 2.5 मीटर से कम न हो। कमरे की ऊँचाई 3 मीटर से कम न हो। इस कमरे का उपयोग फलों के भंडारण, फल काटने तथा उनका रस निकालने तथा कटे फलों और फलों के रस को परिसर में उपभोग के लिए परोसने के लिए किया जाए।

2.2.1 यदि कटे-फल और फलों के रस के अलावा फलों के मलाद भी परिसर में तैयार किया है तथा परोसा जाता है तो दो कमरे हों एक कमरा तो फलों के भंडारण, फलों को काटने उनका रस निकालने और फलों की मलाद तैयार करने के लिए हो और दूसरा परिसर में इन वस्तुओं के उपभोग व परोसने के लिए हो। इन दोनों कमरों के आयाम 2.2 में दिए अनुसार हों।

2.3 कमरा अथवा कमरों में प्राकृतिक अथवा कृत्रिम अथवा दोनों तरह से समुचित सवातन की व्यवस्था हो।

2.4 फर्शबन्दी उचित रूप से जमाकर बिछी हो, वह चिकनी तथा रिमाव सह हो फर्श ढलवा हो ताकि पानी अपने आप मल-जल अथवा नाले में चला जाए।

2.5 कमरे या कमरों की दीवारों पर तेल रंग रोगन किया जाए अथवा वे नमी के प्रति रिसावसह हो और उसे धूल से बचाने के लिए वह फर्श से कम से कम 2 मीटर ऊँची बनाई जाए। 2 मीटर से ऊपर के भाग यदि आयल पेंट न किया जाए तो साल में 2 बार उस पर चूने की पुताई की जाए। कमरे/कमरों में किए गए लकड़ी के काम पर प्रत्येक तीन वर्ष में तेल रंग रोगन लगाया जाए।

3 जलपूर्ति

3.1 पेय जल पूर्ति के लिए एक रिमाव सह प्लेटफार्म हो, जो पानी के उचित निकास के लिए नाले से जुड़ा हो। अगर पानी भरकर रखा जाता हो तो बर्तन उचित आकार का कसे ढक्कन और टोटी वाला हो। इसे उचित स्टैंड पर रखा जाये तथा फर्श से कम से कम 1 मीटर ऊँचाई पर

1 SCOPE

1.1 This code lays down hygienic conditions for establishing and maintaining stalls for sale of cut-fruits, fruit juice and fruit salad

2 CONSTRUCTION

2.1 Cut-fruits, fruit juice and fruit salad stall shall be established at a place approved by the health authorities

2.1.1 In case of a counter service only, height of the stalls shall be not less than 2 metres and not more than 2.5 metres from the ground level.

2.2 A stall meant for the sale of cut-fruits and fruit juice shall be at least a room having a minimum floor area of 9 m and shall be not less than 2.5 metres on any side. The height of the room shall be not less than 3 metres. This room shall be used for storage of fruits, for cutting and extracting fruit juice and for serving cut-fruits and fruit juice for consumption on the premises

2.2.1 If in addition to cut-fruit juice and fruit juice, fruit salad is prepared and served for consumption on the premises, there shall be two rooms one for storage of fruits, for cutting fruits extracting fruit juice and for preparation of fruit salad and another for serving of these articles for consumption on the premises. The dimensions of each of the two rooms shall be as given in 2.2.

2.3 The room or rooms shall be well-lighted and well-ventilated naturally or artificially or both

2.4 The flooring shall be properly paved and shall have smooth and impervious surface. It shall have a suitable gradient for draining out water in a sewage or a drain

2.5 The walls of the room or rooms shall be oil-painted or rendered impervious to moisture and dirt up to a height of at least 2 metres from the floor. The remaining upper portion above 2 metres if not oil-painted or made impervious shall be lime-washed twice a year. All the wood work in the room or rooms shall be oil-painted every three years

3 WATER SUPPLY

3.1 An impervious platform with potable water supply shall be provided which could be connected to a drain for proper disposal. Water if stored, shall be in a suitable receptacle of adequate size with tight-fitting cover and a tap. The receptacle shall be placed on a suitable

हो। यह साफ हो तथा यह सुनिश्चित किया जाए कि पानी के प्रहस्तन व भंडारण और निकालने धोने की क्रिया के दौरान सङ्घटित न हो जाए।

3.2 हाथ धोने के लिए दुकान में उचित सुविधा प्रदान की जाए।

4 फल और फलों के रस निष्कर्षक का रखरखाव

4.1 फल कटे फल और इस व्यापार से संबद्ध अन्य खाद्य वस्तुओं को ऐसी जालीदार और धूलमह अलमारी अथवा अलमारियों में रखा जाए जहाँ मक्खियाँ और धूल और अन्य कीड़े सङ्घटित न कर सकें।

4.2 फलों को काटने या उनका रस निकालने से पहले पेय जल से इन्हें अच्छी तरह धो लिया जाय।

4.3 फलों का भंडारण या फल काटने या फलों के सलादों को बनाने के सभी कार्यों को इनके लिए बनाये कमरे में ही किया जाए। इन कार्यों को परोसने के कमरे में, यदि वह अलग से उपलब्ध है तो वहाँ न किया जाए।

4.4 फलों के रस-निष्कर्षण यंत्र को उपयोग के पहले और बाद में पेय जल से धोकर साफ कर लिया जाए। अगर कार्य दिन के दौरान न किया जाए तो उसे उसी तरह धो कर साफ कर लिया जाए।

5 बर्तन

5.1 टूटी, चटकी कटी हुई कटलरी या क्राकरी को लाइसेंस वाले परिसर में किसी भी वाम में न लाया जाए।

5.1.1 रस का इकट्ठा करने और भंडारण में केवल स्टेनलेस इस्पात, ऐल्युमिनियम अथवा काच के बर्तनों का उपयोग किया जाए।

5.1.2 ग्राहकों को रस परोसने वाले ग्लास बेहतर हो। कागज के हो तब ही उपयोग के बाद उन्हें फेंका जा सके। अगर पुन उपयोग की जाने वाली काँच, धातु, प्लास्टिक अथवा अन्य उचित सामग्रियों के ग्लास उपयोग किए जायें तो ग्लासों को सफाई के बचाने के लिए (200 से 300 मिग्रा/किग्रा उपलब्ध क्लोरीन) क्लोरीन घोल से व तत्पश्चात् पेयजल से धो लिया जाए।

5.2 परिसर और उसमें प्रयुक्त सभी साधनों को हर समय साफ और स्वास्थ्यकर अवस्था में रखा जाए। ऐसी कोई भी क्रिया न की जाए जिससे भंडारण, रख-रखाव तैयारी अथवा परोसने के दौरान सङ्घटित हो।

6 कीट नियंत्रण उपाय

6.1 कटे-फल, फलों के रस और फलों के सलाद बेचने के परिसर में पाइरथ्रम अथवा ऐसे ही अन्य कीटनाशक को हाथ के फुहारे का उपयोग करते हुए छिड़का जाए। परिसर को नगर निगम प्राधिकरण अथवा किसी अनुमोदित फर्म द्वारा चार महीनों में एक बार कीटनाशक से उपचारित

stand and shall be at least 1 metre high above the floor. It shall be cleaned and ensured that the water is not contaminated in the process of handling and storing.

3.2 The stall shall be provided with suitable facilities for washing of hands.

4 HANDLING OF FRUITS AND FRUIT JUICE EXTRACTOR

4.1 Fruits, cut-fruits and other food articles connected with the trade shall be stored in fly-proof safe or safes so as to prevent contamination by dust flies and other insects.

4.2 Fruits shall be thoroughly washed with potable water before cutting or extracting fruit juice.

4.3 All operations of storage or cutting of fruits or preparation of fruit salads shall be restricted to the room provided for extracting fruit juice and not in the service room, if the same is provided separately.

4.4 Fruit juice extractor shall be thoroughly cleaned by washing with potable water before and after the operation of juice extraction. In case the operation is suspended during day, it shall be washed in a similar way.

5 UTENSILS

5.1 Broken, cracked or chipped articles of crockery or cutlery shall not be used for any purpose in the licensed premises.

5.1.1 Only stainless steel, aluminium or glass vessels shall be used for collection and storage of juice.

5.1.2 The tumblers for serving juice to the customers should preferably be made of paper and shall be of disposable type. In case of reusable tumblers of glass, metals, plastics or other suitable material proper arrangements shall be provided for disinfection of tumblers with chlorine solution (200 to 300 mg/kg of available chlorine) followed by washing with potable water.

5.2 The premises and all appliances used therein shall always be kept and maintained under clean and hygienic conditions. Any practice which may lead to contamination of the fruits during storage, handling, preparation or serving shall be avoided.

6 PEST CONTROL MEASURES

6.1 The premises of the stalls selling cut-fruits, fruit juice and fruit salad should be sprayed with pyrethrum or similar insecticides using hand sprayer once in a day. The premises shall be treated with insecticides through the Municipal Authorities or through an approved

किया जाए। इस प्रकार के रिकार्ड को सम्बद्ध प्राधिकरण द्वारा मागे जाने पर प्रस्तुत किया जाए।

7 स्वास्थ्यकर रीतियाँ

7.1 दुकान की स्थिति ऐसी हो कि दममे स्वच्छता सबधी सुविधाएँ दुकान के अन्दर न रखी जाएँ और न ही इनका दुकान में सीधा संपर्क रहे।

7.2 दुकान की दीवार, छत और फर्श इत्यादि की नियमित रूप से मरम्मत, रंग-रोगन व सफाई की जाए।

7.3 दुकान को आवास के लिए उपयोग न किया जाए।

7.4 कचरा अथवा तरल अपशिष्ट दुकान में इकट्ठा न रखा जाये न ही डाला जाय यह केवल तब ही रखा या डाला जाय जब दुकान में फल काटने, फल सलाद बनाने व फलों का रस निकालने के कार्य हो रहा हो।

7.5 सभी छिलके, कचरा और फोले जाने वाले ग्लामो को उचित ढक्कन वाले कचरा आधानों में डाला जाय जो इस प्रयोजन के लिए बनाये गये हैं।

8 कर्मचारी स्वास्थ्य

8.1 दुकानों में खाद्य प्रहस्तन के लिए नियोजित प्रत्येक कर्मचारी की किसी प्राधिकृत पंजीकृत मेडिकल प्रैक्टिशनर द्वारा डॉक्टरों जांच कराई जाए, जिसमें क्षय रोग के लिए छाती का एक्स-रे भी सम्मिलित हो। इस जांच में आहार ग्रहण द्वारा प्रोटोजोआ परजीवी और कृमि परजीवी से प्रस्तता और सालमोनेला शाइगेल, प्रजातियों और विषमियों कोलेरी की उपस्थिति के लिए पाखाने की जांच भी सम्मिलित हो। इसके बाद कर्मचारी की वर्ष में एक बार या, यदि आवश्यक हो तो, अधिक बार नीरोगता और संचारी रोगों से मुक्तता सुनिश्चित करने के लिए डॉक्टरों जांच करा ली जाए। ऐसी जांच का रिकार्ड रखा जाए।

8.1.1 सभी कर्मचारियों को यह बल देकर बताया जाए कि वे चिकित्साधिकारी अथवा प्रबन्ध विभाग को अपने घरों अथवा परिवार में होने वाले बुखार, उल्टी, अतिसार, आंत्रज्वर (टाइफाइड) पेचिश, जलन, फोडे-फुंसी, घाव और अल्सर (चाहे कितना ही छोटा क्यों न हो), बहते कान और अन्य अधिसूचनीय बीमारी की सूचना दें।

8.1.2 खंड 8.1.1 में सम्मिलित किसी बीमारी से पीड़ित किसी कामगार को इकाई के अन्दर काम करने की अनुमति न दी जाए। पर्यवेक्षक कामगारों के काम आरम्भ करने से पहले और किसी अन्तराल के बाद किसी प्रक्रमण कक्ष में दाखिल होने से पहले उनकी वैयक्तिक स्वच्छता की जांच करे।

firm once in every four months. A record of such treatment shall be maintained and produced on demand by the concerned authority.

7 HYGIENIC PRACTICES

7.1 The stall shall be so located that no sanitary conveniences should either be within or communicate directly with the stall.

7.2 The walls, ceilings, flooring, etc., of the stall shall be kept in proper state of repairs, painted and cleaned regularly.

7.3 The stalls shall not be used as a living place

7.4 Refuse or liquid waste shall not be deposited or allowed to be accumulated in the stall except so far as may be necessary for the purpose of carrying on of the trade or business for which the stall is used.

7.5 All trimmings, refuse and disposable tumblers should be placed in properly covered receptacles kept in the premises for the purpose.

8 EMPLOYEE HYGIENE

8.1 Every person employed for handling fruits in the stall shall be medically examined by an authorized registered medical practitioner and the examination shall include X-ray of the chest for tuberculosis. The examination shall also include examination of stool for protozoal and helminthic infestation, for those parasites which are transmitted by ingestion, and for the presence of *Salmonella*, *Shigella* sp and *Vibrio cholerae*. Subsequently the employees shall be medically examined once in a year or more frequently, if necessary, to ensure that he is medically fit and free from communicable diseases. A record of such examination shall be maintained.

8.1.1 All persons employed in the stall should notify to the health authorities the cases of fever, sore throat, cough, vomiting, diarrhoea, typhoid, dysentery, boils, cuts and sores and ulcers (however small), discharging ears and notifiable diseases occurring in their own homes and families.

8.1.2 No worker who is suspected to be suffering from any of the disorders listed in **8.1.1** shall be permitted to work unless found medically fit.

8.2 कर्मचारी अपने नाखून कटे और साफ रखें और काम आरम्भ करने से पहले और अन्तराल की किसी अवधि, विशेषकर शौचादि के बाद, अपने हाथ साबुन या अपमाजक तथा पानी से धोयें। हाथ पौछने के लिए प्रयुक्त तौलिया साफ होना चाहिए। कामगार अपने हाथों अथवा अपने शरीर के किसी अंग अथवा कपड़ों को खाद्य सामग्री के सम्पर्क में न आने दें। सामग्री को सूक्ष्म-जैवाण्विक संदूषण से बचाने के लिए उसे स्वच्छता संबंधी तरीके पूर्णरूप से अपनाने चाहिए।

8.3 प्रत्येक कर्मचारी की प्रथम नियुक्ति के समय और उसके बाद हर पांच वर्ष में एक बार टाइफाइड और पैराटाइफाइड-ए बीमारियों के टीके लगवाये जाएँ। महामारी फैलने पर सभी कामगारों को टीके लगवाये जाएँ। इनका रिकार्ड रखा जाए।

8.4 किसी कर्मचारी को उचित कपड़ों के बिना और नंगे पाँव काम न करने दिया जाए।

8.5 कर्मचारियों को साफ बढ़िया (वरीयतः सफेद) अथवा ऐप्रन या दोनों और, जहाँ आवश्यक हो, धोई जा सकने वाली साफ टोपी दी जाए।

8.2 The employees shall keep their finger nails short and clean and wash their hands with soap or detergent and water before commencing work and after each absence, specially after using sanitary conveniences. Towels used for drying hands should be clean. They should adopt strict hygienic practices to avoid adding any microbial contamination to the material.

8.3 All employees shall be inoculated against typhoid and paratyphoid A diseases on their first appointment and thereafter once in every five years. In case of epidemic all workers shall be inoculated. A record shall be maintained.

8.4 Employees shall wear clean uniforms (preferably white) or aprons or both and clean washable caps, where necessary.

8.5 Eating, spitting, nose cleaning or the use of tobacco in any form or chewing betel leaves shall be strictly avoided in the stall. Notice to this effect shall be prominently displayed and enforced.

कृषि एवं खाद्य विभाग के हिन्दी में प्रकाशित अस्थ मानक

मूल्य वर्ग

IS : 600-1986	अनाज भरने के देहाती बुधारीनुमा भंडार बनाने की रीति संहिता (पहला पुनरीक्षण)	4
IS : 609-1955	अनाज भराई में जो वर्तमान भंडार प्रयुक्त हो या जिन्हें प्रयोग में लाना हो उसमें सुधार रीति संहिता (संशोधन संख्या 1 सहित)	4
IS : 920-1972	पशुओं के लिये नमक और उससे निमित चाटने के पिंडों की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण)	3
IS : 1011-1981	बिस्कुटों की विशिष्टि	5
IS : 1328-1982	परतचढ़ी सजावटी प्लाईवुड की विशिष्टि (दूसरा पुनरीक्षण)	3
IS : 1667-1981	टाँफियों की विशिष्टि	2
IS : 1694-1974	टारट्राजीन, खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण) (संशोधन संख्या 1 समाविष्ट)	3
IS : 1695-1974	मनलेट येलो, एफ सी एफ खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण)	3
IS : 1696-1974	एमरेंथ, खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण) (संशोधन संख्या 1 और 2 समाविष्ट)	3

IS 8123 : 1976

IS : 1697-1974	एरिथ्रोमीन, खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण)	3
IS : 1698-1974	इंडिगो कार्मिन खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण)	3
IS : 1909-1961	करी पाउडर की विशिष्टि	2
IS : 2052-1979	पशुओं के लिये मिश्रित आहार की विशिष्टि (तीसरा पुनरीक्षण)	5
IS : 2444-1980	पिसे धनिये की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण)	2
IS : 2445-1984	पिसी मिर्च की विशिष्टि	2
IS : 2558-1974	पांशों 4 आर, खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण) (संशोधन संख्या 1 और 2 समाविष्ट)	3
IS : 2924-1974	पक्के लाल 'ई' रंग, खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण) (संशोधन संख्या 1 और 2 समाविष्ट)	3
IS : 4883-1980	खोए की विशिष्टि	3
IS : 4936-1968	फल स्कवैश की विशिष्टि	3
IS : 5346-1975	कोलतार खाद्य रंगों की निर्मितियाँ और मिश्रण की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण) (संशोधन संख्या 1 से 4 तक समाविष्ट)	3
IS : 5861-1970	जैम, जैली और मार्मलेड (संशोधन संख्या 1 और 2 समाविष्ट)	3
IS : 6406-1971	चमकीले नीले एफ सी एफ खाद्य ग्रेड की विशिष्टि (पहला पुनरीक्षण) (संशोधन संख्या 1 समाविष्ट)	3
IS : 6840-1972	पहियेदार कृपि ट्रैक्टर के एहतियाती रखरखाव की रीति संहिता	4
IS : 6969-1973	मशीन से शीतल पेय जल निकालने और बिक्री सम्बन्धी स्वास्थ्य स्थितियों की रीति संहिता (संशोधन संख्या 1 समाविष्ट)	2
IS : 7021-1973	शिशुओं और स्कूलपूर्व बच्चों के लिए प्रोटीन बहुलपूरक खाद्य पदार्थों की विशिष्टि	2
IS : 8356-1977	टाइटेनियम डाइऑक्साइड, खाद्य ग्रेड की विशिष्टि	3
IS : 8555-1977	डबल रोटी रस्क की विशिष्टि	2
IS : 9019-1979	शक्ति चालित गह्राई मशीन (थ्रेशर) के लगाने, चलाने और एहतियाती रखरखाव की रीति संहिता	
IS : 9632-1980	फल संरक्षण उपकरणों के इस्तेमाल और एहतियाती रखरखाव की रीति संहिता	5
IS : 9712-1981	केक की विशिष्टि	3
IS : 9877-1981	अनाज कंबाइन लगाने, चलाने और एहतियाती रखरखाव की रीति संहिता	4
IS : 12220-1987	गुलाब-जामुन के तैयार मिश्रण की विशिष्टि (द्विभाषी मानक)	3
IS : 12221-1987	चिवड़े की विशिष्टि (द्विभाषी मानक)	3

विवाद की स्थिति में इस मानक की अंग्रेजी पाठ सामग्री ही प्रामाणिक मानी जाए।

In case of dispute, English version of this standard shall be considered authentic.

ब्यूरो के प्रकाशनों की मूल्य वर्ग पद्धति

(1 अक्टूबर 1987 से लागू)

1 अक्टूबर 1987 से लागू भारतीय मानकों की संशोधित मूल्य सूची निम्नलिखित अनुसार है :

मूल्य वर्ग	मूल्य (रुपए)
1	10
2	15
3	20
4	25
5	30
6	35
7	40
8	45
9	50
10	60
11	65
12	70
13	80
14	90
15	100

हिन्दी/द्विभाषी मानक का मूल्य वर्ग अंग्रेजी सामग्री द्वारा घेरी गई जगह के आधार पर ही निर्धारित किया जाता है और इसमें हिन्दी सामग्री द्वारा घेरी गई जगह शामिल नहीं की जाती।

भारतीय मानक ब्यूरो

भारतीय मानक ब्यूरो एक वैधानिक संस्था है, जिसकी स्थापना भारतीय मानक ब्यूरो अधिनियम, 1986 के अन्तर्गत देश में मानकीकरण मुहरांकन और वस्तुओं की गुणता प्रमाणन गतिविधियों के विकास में एकरूपता लाने और इनसे सम्बन्ध विषयो से सम्बन्धित कार्य करने के लिए की गई है।

कापीराइट

भारतीय मानक ब्यूरो के पास सभी प्रकाशनों का कापीराइट है। भारतीय मानक ब्यूरो की पहले से लिखित अनुमति के बिना इन प्रकाशनों के किसी भी अंश को किसी भी रूप में पुनः प्रस्तुत नहीं किया जा सकता। लेकिन इनके साइज, टाइप अथवा ग्रेड पदनाम जैसे संकेत किसी भी आवश्यक विवरण को, मानक लागू करने में उपयोग पर रोक नहीं है। कापीराइट के सम्बन्ध में किसी भी पूछताछ के लिए निदेशक (प्रकाशन), प्रमुख (हिन्दी) भा मा ब्यूरो को लिखें।

भारतीय मानकों का पुनरीक्षण

भारतीय मानक की समीक्षा और पुनरीक्षण आवधिक रूप से किया जाता है और आवश्यकता होने पर, समय-समय पर संशोधन, यदि कोई हो, तो वे भी जारी किए जाते हैं। भारतीय मानकों के प्रयोक्ताओं को यह सुनिश्चित कर लेना चाहिए कि उनके पास मानक का अद्यतन संस्करण है अथवा वह संस्करण है जिसमें सभी अद्यतन संशोधन शामिल कर लिए गए हैं। भा मा ब्यूरो को, इस भारतीय मानक पर सम्मतियाँ निम्नलिखित का संदर्भ देते हुए भेजे।

नोट : इस मानक का अनुवाद भारतीय मानक ब्यूरो के हिन्दी यूनिट द्वारा किया गया है।

प्रकाशन के बाद से अब तक जारी संशोधन

संशोधन सं.	जारी करने की तारीख	प्रभावित पाठ्य सामग्री

भारतीय मानक ब्यूरो

मुख्यालय :

मानक भवन, 9 बहादुर शाह जफर मार्ग, नई दिल्ली-110002

टेलीफोन : 331 01 31, 331 13 75

क्षेत्रीय कार्यालय :

मध्य : मानक भवन, 9 बहादुर शाह जफर मार्ग, नई दिल्ली-110002

पूर्वी : 1/14 सी. आई. टी. स्कीम VII एम, बी. आई. पी. रोड, मानिकतल्ला,
कलकत्ता-700054

उत्तर : एस. सी. ओ. 445-446, सैक्टर 35-सी, चंडीगढ़-160036

दक्षिण : सी. आई. टी. परिसर, मद्रास-600113

पश्चिम : मानकालय, ई 9 एम. आई. डी. सी., मरोल, अंधेरी (पूर्व), बम्बई-400093

शाखाएं : अहमदाबाद, बंगलोर, भोपाल, भुवनेश्वर, गुवाहाटी, हैदराबाद, जयपुर,
कानपुर, पटना, त्रिवेन्द्रम, फरीदाबाद, गाजियाबाद, कोयम्बतूर, लखनऊ।

तार का पता :

(सभी कार्यालयों के लिए समान)

टेलीफोन

{ 331 01 31
331 13 75

36 24 99

53 38 43

235 02 16

632 92 95